
RECETARIO SAN VALENTÍN

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



San Valentín: **Selección de recetas**

- 1/ **Corazones con chía**
con REX CHÍA
- 2/ **“Corazón”**
con IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS
- 4/ **“Corazón”**
con IREKS-ÖKOSAUER, MALTA BACKEXTRAKT e IREKS UNI PLUS
- 6/ **Cake de San Valentín**
con VEGAN CAKE MIX y DREIDOPPEL
- 8/ **Cupcakes de San Valentín**
con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL
- 9/ **Galletas de San Valentín**
con MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 10/ **Corazón de espelta y crema de frutas**
con MELLA ESPELTA CAKE
- 11/ **Berlinas con gel de rosa y champagne**
con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL
- 13/ **Drip cake de chocolate y frambuesa**
con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL
- 15/ **Tarta corazón**
con MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL
- 17/ **Brownies en blanco y rosa**
con MELLA CHOCO MUFFIN, CHEESECAKE MIX y DREIDOPPEL

Corazones con chía

con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,500 kg
Total	15,700 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2:1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,200 kg.
- Reposo tras bolear: 5 – 10 minutos.
- Formar las piezas en forma de lágrima, humedecer y rebozar con el topping. A continuación, unir lateralmente cada dos piezas formando un corazón.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 235 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 30 minutos.



“Corazón”

con IREKS-ÖKOSAUER e IREKS UNI PLUS



Harina de trigo	8,000 kg
Harina de centeno	1,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,150 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua, aprox.	7,000 l
Total	17,100 kg

Tiempo de amasado: 4 + 4 minutos, amasadora de espiral

Temperatura de la masa: aprox. 27 °C

Reposo en bloque: aprox. 30 minutos

Peso de las piezas: 2 x 0,375 kg

Reposo tras bolear: aprox. 5 minutos

Fermentación final: fermentación controlada durante la noche a 5 °C

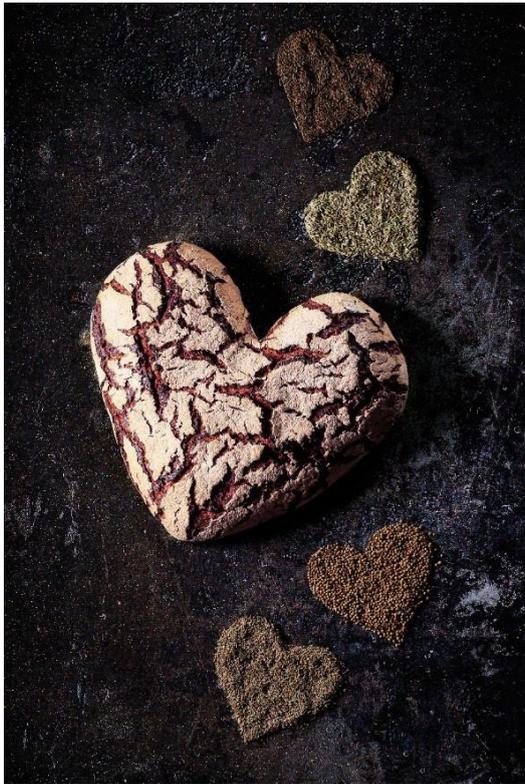
Temperatura del horno: 240 °C, bajando, con vapor

Tiempo de horneado: 30 – 35 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas y bolearlas con harina de trigo. Después del reposo tras bolear, formar las piezas en forma de lágrima y colocarlas con el cierre hacia arriba en telas ligeramente enharinadas. A continuación, unir dos piezas formando un corazón, presionar ligeramente y fermentar en cámara de fermentación controlada. Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas durante 30 – 60 minutos a temperatura ambiente y girarlas con cuidado en los cargadores. Humedecer ligeramente con agua, colocar la plantilla deseada encima, tamizar con harina de trigo y hacer dos cortes decorativos. A continuación, hornear con vapor.

“Corazón”

con IREKS-ÖKOSAUER, MALTA BACKEXTRAKT
e IREKS UNI PLUS



Harina de centeno	8,000 kg
Harina de trigo	2,000 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,360 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,900 l
Total	18,910 kg

Tiempo de amasado:	6 + 2 minutos, amasadora de espiral
Temperatura de la masa:	aprox. 27 °C
Reposo en bloque:	aprox. 60 minutos
Peso de las piezas:	1,500 kg
Reposo tras bolear:	ninguno
Fermentación final:	40 – 50 minutos a temperatura ambiente
Temperatura del horno:	260 °C, bajando, con vapor
Tiempo de horneado:	50 – 60 minutos

Proceso de elaboración: Tras el reposo en bloque, pesar las piezas, bolearlas y rebozarlas con harina de centeno. Cortar el tercio superior de las piezas bien enharinadas con la rasqueta y formar la parte inferior en punta. Colocar con el cierre hacia abajo en los cargadores y dejar fermentar a temperatura ambiente. Una vez bien fermentadas, hornear con vapor.

Cake de San Valentín con VEGAN CAKE MIX y DREIDOPPEL

Masa base vegana

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,450 kg
Total	1,750 kg

Crema vegana

Nata vegetal (40% M.G.)	1,000 kg
Azúcar	0,200 kg
PASTA VAINILLA BOURBON	0,025 kg
Total	1,225 kg

- Mezclar los ingredientes a velocidad rápida durante 5 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Dosificar entre 0,320 kg y 0,350 kg de masa en los moldes deseados.
- Cocer a 165 °C durante 30 – 35 minutos.

Cake con fresas

Masa base vegana	0,350 kg
Crema vegana	0,100 kg
Fresas	0,120 kg
Gelatina	0,100 kg
Total	0,670 kg

- Extender la crema vegana sobre la masa base vegana ya horneada.
- Cubrir toda la superficie con fresas y pintar con la gelatina.

Cake cremoso con fresas y chocolate

Masa base vegana	0,350 kg
Crema vegana	0,320 kg
Fresas	0,090 kg
Virutas de chocolate	0,002 kg
Gelatina	0,060 kg
Total	0,822 kg

- Escudillar puntos de crema vegana sobre la masa base vegana ya horneada, excepto en el centro.
- Disponer fresas en el centro y pintar con la gelatina.
- Espolvorear las virutas de chocolate por el borde.

Cake cremoso con fresas

Masa base vegana	0,350 kg
Crema vegana	0,080 kg
Fresas	0,080 kg
<u>Gelatina</u>	<u>0,070 kg</u>
Total	0,580 kg

- Escudillar puntos de crema vegana sobre la masa base vegana ya horneada, excepto en el centro.
- Disponer fresas en el centro y pintar con la gelatina.



Cupcakes de San Valentín con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Masa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,340 kg
Agua	0,160 kg
Total	2,000 kg

Masa de yogur

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Agua a 45 °C	0,250 kg
Yogur 10% M.G.	0,425 kg
Total	0,925 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos.
Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado.
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el yogur y batir durante 3 minutos. A continuación, aromatizar la mezcla con PASTA ROSA o PASTA FRAMBUESA y esperar unos minutos.
- Una vez las masas han adquirido textura, escudillar la masa de yogur sobre los cupcakes y decorar al gusto.



Galletas de San Valentín con MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,100 kg
Total	1,500 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto el huevo) en batidora con pala a velocidad lenta hasta conseguir una masa homogénea. Añadir el huevo y mezclar a velocidad rápida durante 1 minuto.
- Guardar en la nevera unas horas.
- Laminar una “manta” del grosor deseado (aprox. 5 mm), cortar piezas con cortapastas en forma de corazón y colocarlas en bandejas.
- Hornear a 200 °C hasta que las galletas adquieran un tono dorado.
- Decorar con fondant.



Corazón de espelta con crema y frutas con MELLA ESPELTA CAKE

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Avellanas tostadas molidas	0,150 kg
Agua	0,400 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,950 kg

Crema pastelera

LA VÉNUŠ	0,400 kg
Agua	1,000 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,400 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender la masa en un molde en forma de corazón.
- Cocer a 180 °C durante 11 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, decorar con la crema pastelera y frutos rojos.



Berlinas con gel de rosa y champagne con MELLA-BERLINER-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para 30 piezas

Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,540 kg

Gel de rosa y champagne

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA ROSA	0,020 kg
PASTA MARC DE CHAMPAGNE	0,025 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,545 kg

- Mezclar los ingredientes y reservar en una manga pastelera hasta su uso.

Baño de decoración

Glasa	0,900 kg
Agua	0,090 kg
PASTA ROSA	0,045 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,035 kg

- Mezclar los ingredientes.

Granillo de pistacho C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,540 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar las piezas en un lugar fresco durante unos minutos para que cojan cuerpo.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de grasa sobre un papel absorbente.
- Inyectar el gel de rosa y champagne, glasear con el baño de decoración y decorar con granillo de pistacho.



Drip cake de chocolate y frambuesa

con MELLA COOKIE, MELLA TOP BISKUIT y DREIDOPPEL

Receta para 1 tarta de 18 cm de diámetro

Pasta brisa

MELLA COOKIE	0,250 kg
Mantequilla	0,100 kg
Huevo	0,050 kg
Total	0,400 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar con 0,5 cm de grosor, cortar un disco de 18 cm de diámetro y cocer a 210 °C durante 18 – 20 minutos.

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,300 kg
Huevo	0,240 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
<u>Mantequilla (líquida)</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,580 kg

- Batir los ingredientes (excepto la mantequilla líquida) a velocidad rápida durante 6 – 7 minutos. A continuación, añadir la mantequilla y mezclar.
- Dosificar la masa en un aro de 18 cm de diámetro.
- Cocer a aprox. 180 °C durante unos 30 minutos.

Crema de mantequilla

Mantequilla (blanda)	0,500 kg
<u>BLANCOLADINO</u>	<u>0,500 kg</u>
Total	1,000 kg

- Batir los ingredientes a velocidad rápida hasta homogeneizar.

Relleno

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,200 kg
<u>PASTA FRAMBUESA</u>	<u>0,030 kg</u>
Total	0,230 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Frambuesas congeladas troceadas	0,200 kg
---------------------------------	----------

Merengue

EISAN	0,015 kg
Azúcar	0,200 kg
Agua	0,100 kg
<u>PASTA FRAMBUESA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,335 kg

- Batir EISAN, el azúcar y el agua a velocidad rápida durante unos 5 minutos y aromatizar con PASTA FRAMBUESA.
- Repartir el merengue en una bandeja y dejar secar a 50 °C hasta el día siguiente.

Decoración

Crema de mantequilla (PASTA FRAMBUESA)

Merengue

Macarons

Frambuesas frescas

BLANCOLADINO	0,150 kg
Manteca de cacao	0,020 kg

Proceso de elaboración

- Cortar el bizcocho en cinco bases, aplicar un poco de crema de mantequilla sobre la pasta brisa, colocar la primera base encima y extender 0,050 kg de relleno.
- Escudillar 0,100 kg de crema de mantequilla y repartir 0,050 kg de frambuesas congeladas por encima.
- Repetir el proceso creando capas con el resto de las bases, crema de mantequilla y relleno, recubrir la tarta con crema de mantequilla y decorar al gusto.



Tarta corazón

con MELLA TOP BISKUIT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
TRISAN	0,003 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,008 kg
Mantequilla (fundida)	0,100 kg
Total	1,011 kg

- Montar los ingredientes (añadiendo la mantequilla al final), extender en planchas de 0,5 cm de grosor y cocer a 250 °C durante 5 – 6 minutos.
- Cortar piezas en forma de corazón.

Relleno

Nata líquida	0,500 kg
Leche entera	0,250 kg
LA VÉNUS	0,200 kg
Leche condensada	0,100 kg
Crema de leche	0,100 kg
Leche en polvo	0,050 kg
Gelatina neutra	0,008 kg
Agua (a temperatura ambiente)	0,045 kg
Total	1,253 kg

- Hidratar la gelatina neutra con agua y disolverla en el microondas.
- Batir la nata y reservar.
- Batir los ingredientes restantes durante 3 minutos, añadir la nata y la gelatina y batir durante 3 minutos más.

Proceso de elaboración

- Montar la tarta intercalando 2 corazones de bizcocho y dosificando puntos de relleno entremedio y en la superficie.
- Dejar enfriar en el congelador (opcional, pero facilita el trabajo).
- Decorar con macarons y fresas frescas.



Brownies en blanco y rosa con MELLA CHOCO MUFFIN, CHEESECAKE MIX y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Crema de queso

CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Azúcar	0,025 kg
Agua a 45 °C	0,375 kg
Queso cremoso tipo quark	0,375 kg
Queso fresco	0,300 kg
Total	1,450 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente y el azúcar. Finalmente añadir el resto de ingredientes y mezclar durante 4 minutos a velocidad rápida.

MARMORIA CEREZA AMARENA

C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, extender y alisar la crema de queso por encima.
- Marmolear con MARMORIA CEREZA AMARENA y enfriar en la nevera durante al menos 3 horas.



